

Az Orbán Viktor kezéhez valamint az ORFK Panaszirodához általam (tegnap) benyújtott közérdekű bejelentés és feljelentés további részletekkel kiegészítése.

Kiegészítem az általam benyújtott nyilvános közérdekű bejelentéseket és feljelentést az alábbiakkal:

Közveszély okozó élelmiszermérgezésben bűnségédkeznek a mellékelt publikációk szerzői és közlétevői. A konyhasót mérgezőnek, a mérgező hatású kálisót „megengedett állati élelmiszernek” tüntetik fel. A tiszta NaCl konyhasóval étkezési sózást a Ringer-oldat szerinti víz : konyhasó 110 dózisarányban és nátrium : kálium 30 arányban ártalmasnak tüntetik fel. Nyilvánvaló a tegnapi benyújtott bizonyítékok alapján, hogy ezek a bűnözők tudatosan vezetnek félre a magyarokat. Miért? Például hogy lerövidítsék az élethosszunkat és meddővé, bárgyúvá tegyenek minket. Nem ezért tüntetik fel a kálisómentes tiszta konyhasót egészségveszélyeztetőnek, és a kálisóval szabályosan kevert konyhasót megengedhetőnek, nem veszélyesnek? Miért csak egy nyirtási sógyártó céggel szemben intézkedtek? Miért nem intézkedtek az ún. csökkentett nátriumtartalmú, 3-tól 100%-nyi mérgező kálisót tartalmazó többi szabványosított étkezési "só" árusítói és ajánlói ellen is? Pl. a „BonSalt" 100% kálisótartalmú. Ezt a mérget a Természetgyógyász Magazinban is ajánlják. Az Béres Rt. Egészségtár boltjai is fogalmazzák. Az interneten „bio-kóserként” is lehet vásárolni. Miért nem marasztalták el a kb. kb. fele résznyi kálisót tartalmazó sókeverékek gyártóit? Pl. a Bonosal, a Vivega, a Bad Ischler stb. mérgek gyártóit?! Ezek miatt kiterjesztem az általam tegnapi benyújtott feljelentést a NEBIH-es és fentiek szerinti többi félrevezető publikációt felügyelő miniszter(ek)re, és a 3-100%-os kálisó tartalmú szabványosított sókat étkezési célra árusítani engedő rendeletet fogalmazó és érvényben tartó többi állami vezetőre is. **Nem a tiszta konyhasó veszélyes, hanem a kálisó! A mellékletben látható internetes publikációjuk címe is aljasul félrevezető, hamis!!!**

A FENTI KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉS ÉS FELJELENTÉS LÉTREHOZÁSI DÁTUMA: Magyarország, 2014. szeptember 18., FELELŐS BENYÚJTÓJA: nemes Sydo Tejfalussy András Béla Ferenc okl. vill. mérnök (személyi száma: 1-420415-0215, édesanyja neve: Bartha Edit) feltaláló, aki a kutatásautomatizáló méréstudományi találmányai alapját képező GTS-Antirandom hullámkoordinátás méréseket tervező, vezérlő és input-output tolerancia-kapcsolataikat megjelenítő software-bázisára és mérő létesítmény terveire és ezeket alkalmazó nagyszámú, nemzetközileg sikeresen szabadalmaztatott sokváltozós hatás-ellenőrző-mérési és hatás-optimalizáló eljárásaira és a zavarászúresi módszereire és ezek széleskörű alkalmazási eredményeire alapozva, az AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG Környezetvédelmi- és Gazdaságosság Ellenőrző Központja gmk v.a. (Hungary 1036 Budapest, Lajos u. 115.) Fővárosi Cégbíróság által kijelölt végelszámolójaként, s a Területfejlesztési és Környezetvédelmi Minisztérium és Magyar Országgyűlés korábbi megbízottjaként, valamint TUDOMÁNYOS RENDŐRSÉG PJT és „Segíts, hogy Téged is Segítsenek Mozgalom” alapítóként, s mint magánszemély is, PTK szerinti „megbízás nélküli kárelhárítási ügyvitelt” folytat a magyarok jogos védelmeként. Honlapja(i): www.tejfalussy.com, levélcíme: Hungary 2621 Verőce, Lugosi u. 71., E-mail: tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com, T/Fax: +36 1 250 6064, +36 27 380 665, Mobil: +36 20 2181408.



Sydo Tejfalussy András Béla Ferenc
(személyi szám: 1-420415-0215)
okl. vill. mérnök, gmk végelszámoló



Lásd mellékletek:

SEGÍTS, HOGY TÉGED IS SEGÍTSENEK MOZGALOM” KÖZÉRDEKŰ HIRDETMÉNYE

A szív számára infúzió és étkezés esetén egyaránt az a legjobb élettani szempontból, ha a testnedvek természetes arányainak megfelelően 110 a vérbe bejutó tiszta H₂O desztillált víz és a tiszta NaCl konyhasó súlyaránya, és 30 a bejuttatott nátrium és kálium súlyaránya. Csak káros lehet az MTA által ajánlott Nemzeti Sócsökkentési „Stop Só” program szerint a magyaroknak előírt legfeljebb napi 2 gramm nátriumot és legalább 4,7 gramm káliumot pótlás és az ehhez árusított, 3-tól 100%-nyi mérgező KCl kálisót tartalmazó szabványsértő étkezési só, a Redi Só, BonSalt, Bonosal, Vivega, Bad Ischler és egyéb „só” is. Nem azért készülnek tiszta desztillált vízből és tiszta NaCl konyhasóból az infúziók, pl. Ringer, Salsol, Salsola, mert ezek a legegészségesebb anyagok? Ha a vezetékes víz, a Szentkirályi ásványvíz és különféle tengeri sók és bányasók lennének egészségesebbek, akkor nem ezekből készülnének az infúziók??? A gyógyszerkönyvi tisztaságú NaCl konyhasó só felnőttnél optimális napi 15-25 grammos adagja kb. 8-10 Ft költségű, ne ezen spóroljunk! A méréstani bizonyítékokat lásd: www.tejfalussy.com.

**Orbán Viktorhoz közérdekű bejelentésként Ptk.
megbízás nélküli ügyvitel keretében 2014. 09. 17-én
megküldve! (SHTISM-kozerdekuhirdetmeny140917)**

(SHTISM-kozerdekuhirdetmeny140927C)

http://www.napi.hu/magyar_vallalatok/konyhasot_vont_ki_a_forgalombol_a_a_nebih_kepekkel.586909.html

A vállalatok rovatot szponzorálja a Magyar Posta

2014. szeptember 18., csütörtök 9:43 Napi.hu

Veszélyes konyhasót vont ki a forgalomból a Nébih - képekkel

Címkék: só, nébih

Állati takarmányozásra szánt kálium-klorid felhasználásával gyártott, csökkentett nátrium tartalmú étkezési só tételek azonnali hatályú visszahívását rendelte el az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság. Az intézkedés a Complex-Só Kft. 2014-ben gyártott, csökkentett nátrium tartalmú termékeit érinti - közölte a Nébih.

Nem fizetnek cége ügyfelei? Ne hagyja annyiban!
A csődtörvény aktualitásai, bírói gyakorlat, vezetői tapasztalatok. Szeptember 25-én konferencia a követeléskezelésről. Részletes program>>

Stresszek a munkatársai? Tegyen ellene!
Konferencia a munkahelyi stressz csökkentéséről, az alkalmazottak támogatásáról október 14-én. Részletes program>>

Hirdesse ingyen előadókását!
Töltsse fel díjmentesen és adja el ingatlanát az Otthontérképen!
Eladó az ingatlan? Ne késlekedjen>>

Hirdessen nálunk >>

Egymilliárd forintot ad a kormány a csornai napelemgyárra
Egymilliárd forinttal támogatja a kormány a csornai...

A ukrán kormány a jegybanktól vásárol devizát a gázzámla kifizetésére
Az ukrán energiaügyi...

Állati takarmányozásra szánt kálium-klorid felhasználásával gyártott, csökkentett nátrium tartalmú étkezési só tételek azonnali hatályú visszahívását rendelte el az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság. Az intézkedés a Complex-Só Kft. 2014-ben gyártott, csökkentett nátrium tartalmú termékeit érinti - közölte a Nébih.

A közérdekű bejelentés alapján indított vizsgálatok megállapították, hogy a Complex-Só Kft. **nyírtassi** üzemében 2014-ben több alkalommal gyártott, összesen 13,3 tonna csökkentett nátrium tartalmú étkezési vákuum só élelmiszer gyártásához állati takarmányozásra szánt kálium-kloridot használtak fel. Az ország több pontjáról mintázott termékek laboratóriumi vizsgálatai azt is megállapították, hogy a forgalomba hozott csökkentett nátrium tartalmú sónak a nátrium és kálium tartalma változó, a gyártmánylap szerinti 70 százalékos nátrium-klorid és 30 százalékos kálium-klorid arány helyett előfordult 100 százalékos kálium-klorid, de 90 százalékos nátrium-klorid tartalom is.

Szakirodalmi adatok szerint a túlzott kálium bevitel veseelégtelenségben szenvedő betegek számára kedvezőtlen lehet. A fogyasztó félrevezetése a vártnál magasabb nátrium tartalom is, ezért

szükségessé vált az összes, 2014-ben legyártott tétel forgalmazásának megtiltása és a fogyasztókhöz eljutott termékek visszahívása.



A gyártó gondatlanságból használt élelmiszer előállításához takarmányozási célra szánt alapanyagot, amivel jogsértést követett el, így az elsőfokú élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság - a megbízhatatlan technológia alkalmazásának megtiltása mellett - várhatóan élelmiszerlánc-felügyeleti- és élelmiszer-ellenőrzési bírság megfizetésére is kötelezi majd.

A hatóság felhívja a lakosság figyelmét arra, hogy a termék fogyasztása nem biztonságos. A fogyasztók - az ilyenkor szokásos eljárás alapján - a visszahívott terméket a vásárlás helyére vihetik vissza.

A visszahívott só csomagolásán feltüntetett tételazonosító fordított sorrendben megadott gyártási dátumból (nap, hó, év) és azonosító betűből, számból áll. Ebből adódóan a visszahívott só tételek a "2014" évszám alapján könnyen beazonosíthatóak.

Kiegészítésként:

<http://www.szoljon.hu/orszag-vilag/belfold/veszelyes-etkezesi-sot-hivott-vissza-a-nebih-572843>

A visszahívott só azonosító adatai:

megnevezése: Csökkentett nátrium tartalmú vákuum só 1 kg

csomagolása: átlátszó fóliazacskó

tételazonosítóra példa: 05 06 2014 A3

konnyhasot_vont_lo_a_forga x Regisztráció - Napi.hu x Magyar Posta Zrt. - Főoldal x Google x HU magyar

www.napi.hu/info/regisztracio.html

Konferencia Médiumajánlat Céginformáció Árfolyamok Real Time Alfatrader Hírlevél RSS

Napi.hu 593 Tetszik 80 e: Keres... Keresés Adatmódosítás Kilépés

EUR 312.27 USD 242.45 CHF 258.40 BUX 18689.36 -0.46% MOL 12445 -0.40% OTP 4446 0.25%

Szolgáltatások Gazdaság Vállalatok Tőzsde Adózás Ingatlan Mellékletek

Főoldal » Regisztráció

Regisztráció

Gratulálunk!

Ön sikeresen regisztrált a Napi.hu rendszerébe.

Ha kérdése van, írjon nekünk: [napi \[kukac\] napi \[pont\] hu](mailto:napi@napi.hu)

Adatait [ezen](#) az oldalon módosíthatja.

Címdalton

Elárasztják az országot a roncsautók



Bár az egyre fokozódó használtautó-import nincs éppen összhangban a közlekedés zöldítését irányozó kormányzati tervekkel, nem várható, hogy gátat vetnének a többnyire meglehetősen öreg kocsik behozatalának.

Legolvasottabb

- Ingyen pénz ablakcsere, kazánra, hűtőre - itt vannak a pályázatok!
- Rossz hír Magyarországnak - Jöhet a feketeleves
- Elárasztják az országot a roncsautók - itt a kormány válasza
- Így kaphat ingyen szézekre ablakcsere, új kazánra vagy hűtőre!
- Veszélyes konyhasót vont ki a forgalomból a Nébih - képekkel
- Egymilliárd forintot ad a kormány a csomai napelemgyára
- Megmenekült Európa- itt a nem várt fordulat
- Rogán elárulta - ekkor zárják le a devizahiteles-problémát
- Így gázolt át egy viccen Orbán forradalma
- A kormány célkeresztjébe kerültek az osztrák

Név: Tejfalussy András

Felhasználónév: TEJFALUSSY-ANDRAS

Email cím: ujvizforras@freemail.hu

Jelszó

Felhasználói adat módosítási lehetőség: www.napi.hu/info/regisztracio.html

Csak mától számított 10 nap múltával lehet hozzászólni a fórumhoz!

The screenshot shows the website of the National Food Chain Safety Agency (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal). The page features a header with the NEBIH logo and navigation links. The main content area displays a news article titled "Konyhasó tételeket hívatott vissza a hatóság" (Salt ingredients recalled by the authority). The article text discusses the recall of animal feed containing sodium chloride from the Compex-Só Kft. factory, due to the presence of reduced sodium content. It mentions that the factory used potassium chloride instead of sodium chloride in 2014. The article also notes that laboratory tests confirmed the presence of potassium chloride in the feed. A sidebar on the right contains various service icons and links, such as "Ügyintézés" (Service), "Állategészségügy, állatvédelem" (Veterinary, animal protection), and "Állatgyógyászati termékek" (Veterinary products).

Hírek, közlemények

Konyhasó tételeket hívatott vissza a hatóság

2014.09.18. csütörtök

Állati takarmányozásra szánt kálium-klorid felhasználásával gyártott, csökkentett nátrium tartalmú étkezési só tételek azonnali hatályú visszahívását rendelte el az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság. Az intézkedés a Compex-Só Kft. 2014-ben gyártott, csökkentett nátrium tartalmú termékeit érinti.

A közérdekű bejelentés alapján indított vizsgálatok megállapították, hogy a Compex-Só Kft. nyírtassi üzemében 2014-ben több alkalommal gyártott, összesen 13,3 tonna *csökkentett nátrium tartalmú étkezési vákuum só* élelmiszer gyártásához állati takarmányozásra szánt kálium-kloridot használtak fel. Az ország több pontjáról mintázott termékek laboratóriumi vizsgálatai azt is megállapították, hogy a forgalomba hozott csökkentett nátrium tartalmú sónak a nátrium és kálium tartalma változó, a gyártmánylap szerinti 70% nátrium-klorid és 30% kálium-klorid arány helyett előfordult 100%-os kálium-klorid, de 90%-os nátrium-klorid tartalom is.

Szakirodalmi adatok szerint a túlzott kálium bevitel veseelégtelenségben szenvedő betegek számára kedvezőtlen lehet. A fogyasztó félrevezetése a vártnál magasabb nátrium tartalom is, ezért szükségessé vált az összes, 2014-ben legyártott tétel forgalmazásának megtiltása és a fogyasztókhöz eljutott termékek visszahívása.

A gyártó gondatlanságból használt élelmiszer előállításához takarmányozási célra szánt alapanyagot, amivel jogsértést követett el, így az elsőfokú élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság – a megbízhatatlan technológia alkalmazásának megtiltása mellett – várhatóan élelmiszerlánc-felügyeleti- és élelmiszer-ellenőrzési bírság megfizetésére is kötelezi majd.

A hatóság felhívja a lakosság figyelmét arra, hogy a termék fogyasztása nem biztonságos. A fogyasztók – az ilyenkor szokásos eljárás alapján – a visszahívott terméket a vásárlás helyére vihetik vissza.

A visszahívott só csomagolásán feltüntetett tételazonosító fordított sorrendben megadott gyártási dátumból (nap, hó, év) és azonosító betűből, számból áll. Ebből adódóan a visszahívott só tételek a „2014” évszám alapján könnyen beazonosíthatóak.

A visszahívott só azonosító adatai:

- megnevezése: Csökkentett nátrium tartalmú vákuum só 1 kg
- csomagolása: átlátszó fóliazacskó
- tételazonosítóra példa: 05 06 2014 A3

A bizonytalan mennyiségű kálium-kloridot tartalmazó konyhasó élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól bővebben **az alábbi cikkben** olvashatnak.

Hírek, közlemények

≠

Bizonytalan mennyiségű kálium-kloridot tartalmazó konyhasó – élelmiszerbiztonsági vonatkozások

2014.09.18. csütörtök

Közérdekű bejelentés alapján indított vizsgálatok derítették fel, hogy csökkentett nátrium-klorid tartalmú só élelmiszer gyártásához állati takarmányozásra szánt kálium-kloridot használtak fel. A csökkentett nátrium tartalmú sóknál a nátrium-klorid egy részét (általában 30%-át) kálium-kloriddal helyettesítik a túlzott sófogyasztás – és annak káros hatásai – csökkentése érdekében. Jelen esetben a kálium-klorid összetevő nem emberi fogyasztásra készült, ami – mivel az állati takarmányozásra szánt alapanyagok specifikációja (szennyezőanyag tartalma stb.) nem egyenértékű az emberi fogyasztásra szánt termékekkel – kockázatot jelenthet. Az ország több pontjáról mintázott termékek laboratóriumi vizsgálatai során az is kiderült, hogy a forgalomba hozott csökkentett Na tartalmú sónak a nátrium és kálium tartalma változó, a gyártmánylap szerinti 70% nátrium-klorid és 30% kálium-klorid

arány helyett előfordult 100%-os kálium-klorid, de 90%-os nátrium-klorid tartalom is.

Mi a kálium szerepe, és hogyan kerül szervezetünkbe?

A kálium a szervezet számára nélkülözhetetlen tápanyag, részt vesz az ingerületi folyamatokban, így az ideg-, és izomműködésben, a sav-bázis egyensúly és az ozmotikus nyomás fenntartásában. A szokásos étrenddel naponta az európai felnőttek átlagosan 3-4 g káliumot visznek be a szervezetükbe, és a nagy mennyiségű élelmiszert fogyasztók bevétele sem haladja meg a napi 5-6 g-t¹. Hazai táplálkozási felmérés eredményei szerint a felnőttek átlagos kálium bevétele 2,8 g/nap (férfiak esetén 3,1 g/nap, nőknél 2,6 g/nap)².

Az összes étrendi kálium bevitel több forrásból származhat. A kálium élelmiszerekben természetes tartalomként jelen van. Elsősorban gyümölcsökkel, zöldségfélékkel, magvakkal kerül szervezetünkbe. Bizonyos vegyületei élelmiszerekhez szándékosan is hozzáadhatók, és élelmiszer adalékanyagként is engedélyezettek. Egyes étrend-kiegészítőkben szintén megtalálható a kálium. Ezen kívül kálium juthat az emberi szervezetbe bizonyos gyógyszerekkel is.

Mi történik, ha a szokásosnál több káliumot fogyasztunk?

Mivel a stabil káliumszint fontos az élettani folyamatokhoz, szervezetünk a kálium egyensúly fenntartására törekszik, és egy bizonyos határig ki tudja védeni a szükségesnél nagyobb káliumbevitelt; a felesleget elsősorban a vesén keresztül, a vizelettel választja ki. Extrém nagy mennyiségű kálium bevitel a vese kiválasztó képességét meghaladhatja, és emelkedett vérkáliumszintet eredményezhet, melyet hiperkalémiának neveznek. Az emelkedett szérum kálium szint a szív működését megzavarhatja. Csökkent, károsodott vesefunkcióval rendelkező egyéneknél a kockázat fokozott.

Milyen mértékű kálium bevitel esetén kell kockázattól tartani?

Az, hogy mennyi kálium bevitel okoz a vér káliumszintjében számottevő növekedést, egyénileg nagyon eltérő lehet. Az EFSA értékelése¹ szerint a vizsgálatok azt mutatják, hogy egészséges felnőttek számára napi 3 g kálium (ami 5,7 g kálium-kloridnak felel meg) hosszú távú kiegészítő szedése esetén a normál étrend mellett nem tapasztaltak káros hatást. Néhány esetleírás azonban arra utalt, hogy napi 5-7 g káliumpótlás (ami 9,5-13,3 g kálium-kloridnak felel meg) egészségesnek tűnő felnőttek esetén is megemelkedett plazma káliumszintet, a szív működés zavarát és perifériás idegi tüneteket okozott.

Kinek a számára jelenthet kockázatot a túlzott káliumbevitel?

Az idős emberek érzékenyebben reagálhatnak a kálium káros hatásaira csökkent veseműködés vagy

a kálium egyensúlyra ható gyógyszerek miatt. Más csoportok is érzékenyek lehetnek a megnövekedett kálium bevitelre. Ilyenek pl. a megerőltető fizikai aktivitást végző emberek a bekövetkező dehidratáltság miatt, vagy akiknek csökkent a veseműködésük, akik bizonyos gyógyszereket szednek, vagy más kálium háztartást befolyásoló anyagcserezavaruk van.

Mennyi kálium kerülhet szervezetünkbe a csökkentett nátrium tartalmú sóval?

Hazai lakossági táplálkozási felmérés adatai szerint az átlagos napi sóbevitel férfiaknál 17,5 g, míg nőknél 12,1 g³. Amennyiben 100% kálium-klorid tartalmú só kerülne fogyasztásra, és ebből ugyanannyit fogyasztanának, mint nátrium-kloridból, a fenti átlagos sóbevitt figyelembe véve ezzel férfiaknál 9,2 g, nőknél 6,3 g kálium kerülne a szervezetbe. A 30% kálium-klorid tartalmú só fogyasztása esetén ez férfiaknál 2,8 g, nőknél 1,9 g kálium bevitt jelent. Tekintettel arra, hogy a kenyhasó-fogyasztás több különböző forrásból adódik össze (kenyér, felvágottak, egyéb élelmiszeripari termékek), a csökkentett nátrium tartalmú sóval történő tényleges kálium bevitel ennél jóval kisebb. Itt kell megjegyezni, hogy a tiszta kálium-klorid íze keserű, a sóval (azaz a nátrium-kloriddal) nem összetéveszthető!

Kockázatértékelés:

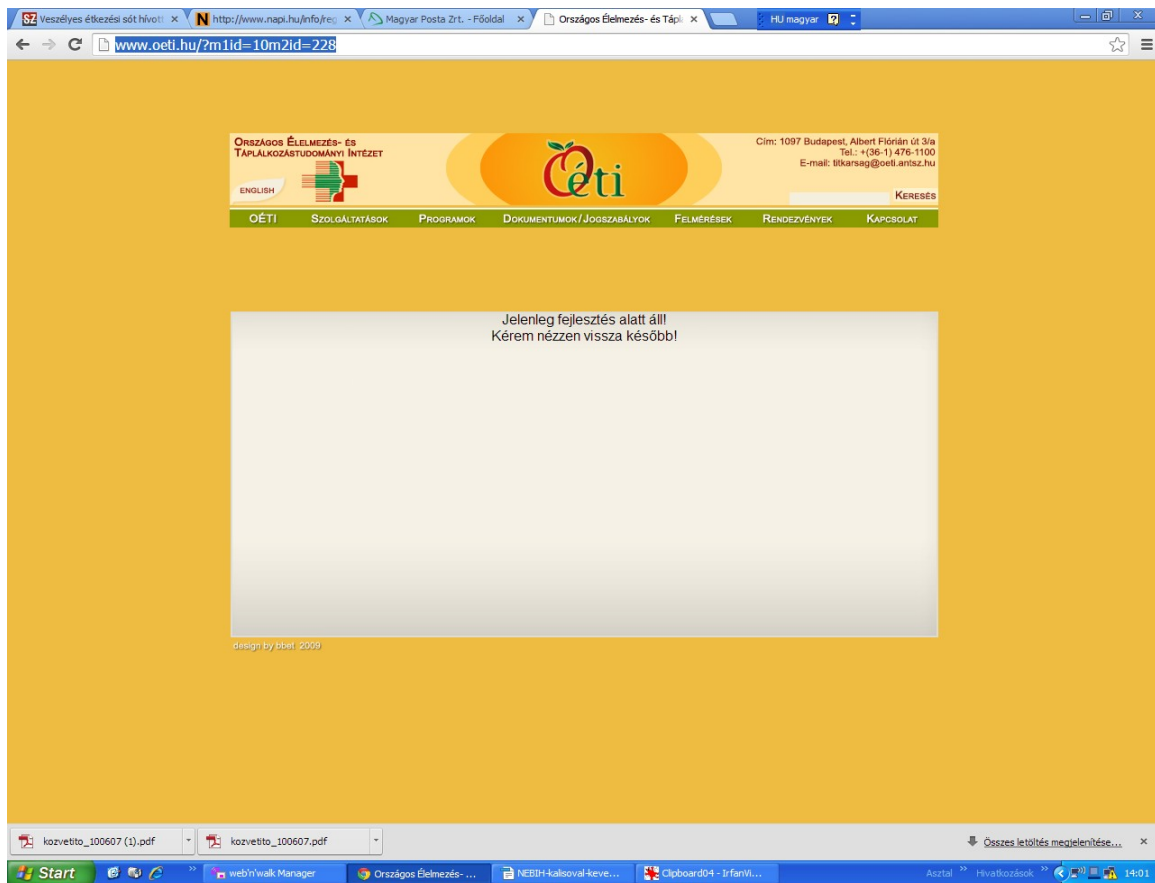
Összegezve elmondhatjuk, hogy egészséges embereknél a kálium-klorid rövidtávú, kenyhasó (nátrium-klorid) helyett történő fogyasztásának kockázata elhanyagolható, a lakosság kis részénél azonban (pl. akiknél a vesefunkció károsodott, éretlen vagy olyan gyógyszert szednek, amely a kálium szervezetbeni visszatartását okozza és bizonyos anyagcserezavaroknál) a kálium-klorid kenyhasó helyett való használata kockázattal járhat.

¹ Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. Scientific Committee for Food, Scientific Panel of Dietetic Products, Nutrition and Allergies. European Food Safety Authority (EFSA), Brussels 2006.

² L. Biró, M. Szeitz-Szabó, Gy. Biró, J. Sali: Dietary survey in Hungary, 2009. Part II: Vitamins, macro- and microelements, food supplements and food allergy, Acta Alimentaria, Vol. 40 (2), pp. 301–312 (2011)

³ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: Az étkezési sóról.

<http://www.oeti.hu/?m1id=10m2id=228>



----- Továbbított levél -----

Feladó: **András Tejfalussy** <tudomanyos.rendorseg.pjt@gmail.com>

Dátum: 2014. szeptember 18. 15:48

Tárgy: Re: konyhasot_vont_ki_a_forgalombol_a_a_nebih

Címzett: "orban.viktor" <orban.viktor@parlament.hu>, Orbán Viktor <orbanviktor@orbanviktor.hu>

Másolatot kap: Panasziroda ORFK Ellenőrzési Szolgálat <panasz.orfk@orfk.police.hu>, Gaudi Nagy Tamás <drgaudi@drgaudi.hu>, Balczó Zoltán <balczo.zoltan@jobbik.hu>